



Betalingsvoorwaarden

Zie de laatste pagina voor detail betalingsvoorwaarden.

a la carte menu

Voorgerechten

bouillabaisse à la Marseille US\$ 17,50

wit vis | mosselen | kreeftenvlees | prei | selderij | aardappel | saffraan | verse kruiden | gegrild brood

brie l'Hermitage US\$ 15,00

in de huid gesmolten brie | honing | pecannoten | rucola | tomaten-gemberjam | geroosterd brood

escargots US\$ 15,00

huisgemaakte kruiden-knoflookboter | peterselie | geroosterd brood

tuna tataki US\$ 13,50

yellow fin tuna | gepocheerd kwartelei | geïnfuseerde aardappelmunten | filochips | gerijpte balsamico-reductie
appel kappertjes | pompoencrème | chipotle-poeder

shrimp cocktail US\$ 17,50

Romeinse sla | met balsamico geïnfuseerde kerstomaat | Marie Rose-saus | gepocheerd kwartelei
peterselie | limoen

seafood carpaccio US\$ 15,00

yellow fin tuna | gebakken garnalen | ingemaakte gember | mierikswortelcrème | kroepoek
limoen | dille | chipotle-poeder

lobster ravioli US\$ 27,50

Maine kreeftenravioli | kreeftstukjes | bisque-schuim | dille | limoen

steak tartare US\$ 18,00

ossenhaas | kappertjes | augurken | gesauteerde champignons | sjalot | gepocheerd kwartelei
ingemaakte komkommer | ingemaakte rode ui | truffeltapenade

beef carpaccio US\$ 15,00

ossenhaas | basilicum-olie | geroosterde pijnboompitten | gepocheerd kwartelei | rucola
parmezaanse kaas koraal | geroosterd brood

gourmet wagyu grill US\$ 25,00

(uitsluitend beschikbaar met ons terras- en tuinbeleving)
wagyu | Japanse chimichurri | apart: zee zout en zwarte peper

flat bread napolitana US\$ 11,00

tomatensaus | salsa criolla | mozzarella | rucola | olijfolie

a la carte menu

Hoofdgerechten steaks

wagyu rib-eye (250 gr.) US\$ 360,00

ovengebakken parmesaan-aardappelpuree | geroosterde haricots verts | kerstomaat

tournedos rossini (250 gr.) US\$ 65,00

beboterde balsamico-champignons | croutons | haricots-verts amandine | mousseline van tuinerwten | foie gras
verse wintertruffel | pont-neuf | madeira demi-glace saus

certified angus beef rib-eye (340 gr.) US\$ 60,00

rozemarijn-knoflookboter | gebakken krieltjes | wortelen | knoflook-geroosterd brood

certified angus beef T-bone (500 gr.) US\$ 87,50

champignonkoppen | geroosterde paprika | aardappelpuree | oregano-zilverui | groene pepersaus | groene salade

dry-aged certified angus beef rib-eye (280 gr.) US\$ 115,00

romige mais | gekonfijte knoflook | peterselie-aardappelpuree | geconserveerde wilde champignons
cognac-champignonsaus

extra's:

- hele lobsterstaart US\$ 80,00
- half lobsterstaart US\$ 41,00
- XL gegrilde gamalen (5 pcs.) US\$ 16,00
- foie gras (indien voorradig) US\$ 23,00
- black truffle tapenade (indien voorradig) US\$ 5,00
- winter truffle schijfjes (indien voorradig) US\$ 15,00
- aardappel friet US\$ 5,00
- huisgemaakte zoete aardappel friet US\$ 9,00

a la carte menu
Hoofdgerechten
overige vlees, vis en seafood

eendenborst US\$ 37,50

granny smith-compote | babyworteltjes | gesauteerde tuinerwten | biet-sinaasappelreductie | cress

short spare ribs US\$ 27,50

Spaanse tortilla | broccoli | bbq-Tennesseesaus

Nieuw Zeelandse lamsrack US\$ 45,50

mosterd | parmezaan-peterselie croute | champignon-risotto | doperwtencrème | lams-rozemarijn jus

heilbot US\$ 50,00

aardappelgratin | baby paksoi | babywortel | Provençaalse saus | cress

kreeftentermidor US\$ 95,50

parmezaanse kaas | hollandaise | beboterde krieltjes | kerstomaat | bisqueschuim

Noorse zalm US\$ 57,00

pistachecrout | cassavapuree | Belgische spruitjes | mangosalsa | cress

corvina (bang-bang) US\$ 25,00

spinazieflan | doperwten | gebakken polenta | tomaat-olijftartaar | bietenkoraal | beurre blanc saus

dorade royale (sea bream) US\$ 35,00

pitayacrème | broccoli | gele & paarse biet | ingemaakte pompoen | wortelcrème | prosecco-schuim

a la carte menu

Hoofdgerechten pasta's

Pasta specialiteit van de Chef:

linguine abbioli US\$ 27,00

linguine | olijf olie | chardonnay | knoflook | verse champignons | kerstomaat | peterselie | parmezaanse kaas

Onze pasta selectie:

kies uw favoriete saus:

aglio e olio of gepelde tomaten & basilicum in olijf olie of parmezaanse kaas-roomsaus

linguine vegetarisch US\$ 23,00

linguine met gegrilde kipfilet (125 gr.) US\$ 27,00

linguine met gegrilde garnalen (7pcs. large) US\$ 39,00

linguine met gegrilde ossenhaas (125 gr.) US\$ 35,00

linguine met gegrilde C.A.B. rib-eye (170 gr.) US\$ 45,00

extra's:

- extra gegrilde kipfilet (125 gr.) US\$ 5,00

- extra garnalen (7 pcs. large) US\$ 14,00

- extra ossenhaas (125 gr.) US\$ 13,00

- extra C.A.B. rib-eye (170 gr.) US\$ 25,00

- verse truffle (indien voorradig) US\$ 17,50

a la carte menu

Nagerechten

crème brûlée US\$ 12,00

klassiek Frans met een speels tintje

classic tiramisu US\$ 11,00

lange vingers | mascarpone | amaretto | cacaopoeder

chocolate soufflé US\$ 13,00

chocolade | aardbeien-kardemomjam | vanille-ijs

mango-tiramisu mousse US\$ 13,00

mango | mascarpone | safari | sinaas-spongecake | diablo chocolade

Reypenaer selectie US\$ 15,00

4 soorten Hollandse Reypenaer kaas | jam | vijgenbrood

mélange de fromage US\$ 15,00

Kaasassortiment | tomaten-gemberjam | vijgenbrood

sweet dreams sorbets US\$ 13,00

chocolade | mango | pitaja | ananas

chocolate bonanza US\$ 14,00

chocoladebol | chocoladekruim | chocolade-cognacmousse | chocolade-ijs
chocoladesaus | cacaopoeder

affogato US\$ 14,00

huisgemaakt room-ijs | chocoladekruim | espresso



Betalingsvoorwaarden

De verkoopprijzen van onze gerechten en dranken luiden in US\$ en zijn exclusief 10% service charge (0% bij take-out bestellingen) en 10% BTW. Op de kassaticket wordt derhalve standaard 10% BTW over de verkoopprijs gecalculeerd. BTW dient te worden gecalculeerd en afgedragen over de verkoopprijs plus de service charge. Betaling kan contant of via Pinpas en Visa en Mastercard. Bij gebruik van een kaart met uitsluitend een zgn. 'magnetic strip' (zonder EMV chip/pincode functie) zijn wij genoodzaakt een foto van uw ID bewijs te maken en u te verzoeken de credit-card voucher te ondertekenen. Er worden geen creditcardtransacties meer uitgevoerd waarbij het kaartnummer handmatig moet worden ingevoerd. Bij betaling contant worden ernstig gevlekte of beschadigde biljetten niet geaccepteerd. Wij accepteren de volgende US dollar biljetten: US\$ 100 vanaf serie 2013, US\$ 50 vanaf serie 2014, US\$ 20 vanaf serie 2003, US\$ 10 vanaf serie 2006, US\$ 5 vanaf serie 2008, US\$ 1 vanaf serie 1963.